

PP. 2-6 식사 메뉴

PP. 7-8 디저트, 음료 메뉴

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2025/04/08

반드시 확인해 주십시오.
必ずお読みください。

알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오.
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。

제철 식재료를 사용하기 때문에, 메뉴 내용이나 산지가 표기와 다를 수 있습니다.
旬の素材を使用しているため、メニュー内容・産地が異なる場合がございます。

◆식품 위생법에 근거해 아래에 대해 표시하고 있습니다.

일본 법령으로 규정된 '특정 원재료 8품목' 및 권장 표시 항목인 '호두'

◆**食品衛生法に基づき、下記について表示しております。**

日本の法令で規定する「特定原材料8品目」



상기 항목에 추가해 다음 2 가지를 별도 기재했습니다.

1. 「호두를 제외한 견과류」 
2. 「벌꿀을」 

上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。

1. 「くるみを除くナッツ類」
2. 「はちみつ」

알레르기 물질이 함유된 식재료를 동일 라인에서 제조 또는 동일 주방 내에서 조리하고 있습니다.
アレルギー物質を含む食材を同一ラインで製造、また同一厨房内で調理しています。

특정 원재료 8품목 이외의 알레르기 물질이 함유된 원재료를 사용하고 있는 상품이 있습니다.
特定原材料8品目以外のアレルギー物質が含まれる原材料を使用している商品がございます。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2025/04/08

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용	
		 卵 계란	 乳 우유	 小麦 밀가루	 そば 메밀	 落花生 땅콩	 えび 새우	 かに 메밀	 くるみ 호두	●벌꿀을 	●호두를 제외한 견과류 
グランドフードメニュー 그랜드 식사 메뉴											
■温菜		■따뜻한 요리									
えびのアヒージョ〜フォカッチャ添え〜	새우 감바스 ~포카치아와 함께~		●	●			●				
追加フォカッチャ（1切れ）	포카치아		●	●							
4種ソーセージのオープン焼き	4종류 소시지 오븐 구이		●	●							
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	시금치와 베이컨 마늘 볶음										
釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックソテー	가마솥에 찐 실치와 브로콜리 갈릭 소테										
1 / 2 日分の野菜のオープン焼き〜バジルソース添え〜	1/2일 분량의 야채 오븐 구이	▲	●	▲						▲캐슈	
あさりとムール貝の白ワイン蒸し	바지락과 홍합 화이트 와인 찜			●							
チキンの香草オープン焼き	닭고기 허브구이										
熱々アンチョビキャベツ	따끈따끈한 앤초비 양배추			●							
たっぷりえびのマカロニグラタン	새우 마카로니 그라탕		●	●			●				
贅沢ミートのラザニア	미트 라자냐		●	●							
■冷菜		■차가운 요리									
自社製 ぱりぱりフライドパスタ	바삭바삭 튀김 파스타		●	●							
スモークサーモンとアボカドのクリームチーズ	훈제 연어와 아보카도 크림 치즈	●	●	●							
スモークサーモン 〜トルコ産トラウトサーモン〜	훈제 연어 (튀르키예산 트라우트 연어)										
北海道モッツアレラチーズのカプレーゼ	홋카이도산 모차렐라 치즈 카프레제	●	●	●						●캐슈	
3種前菜盛り合わせ 内容はスタッフにお尋ねください。	3종 전채 모듬	내용에 따라 다릅니다.									
スペイン産生ハム 〜ハモンセラーノ〜	스페인산 생 햄 ~하몬 세라노										
■サラダ		■샐러드									
スモークサーモンとモッツアレラチーズのサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	훈제 연어와 모차렐라 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●								
生ハムと粉雪チーズのごちそうサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	생 햄과 파르미자노 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●								
ベーコンとほうれん草の温製サラダ 〜和風しょうゆドレッシング〜	베이컨과 시금치 따뜻한 샐러드 -일본식 간장 드레싱-		●	●							
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	국산 당근 드레싱		●	●							
国産たまねぎドレッシング（※店内調理用）	순백 양파 드레싱			●							
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	일본식 간장 드레싱		●	●							
■肉料理＆魚料理		■고기 요리 & 생선 요리									
姫鯛・あさり・ムール貝のアクアパッツァ	아쿠아파자			●							
アメリカ産サーロインステーキ	미국산 사로인 스테이크		▲	▲							
ニュージーランド産仔羊のグリル	뉴질랜드산 양고기 그릴										
オーストラリア産牛リブロース角切りステーキ	호주산 소고기 큐브 스테이크		▲	▲							
牛タンの赤ワイン煮込み	우설 레드 와인 조림		●	●							

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2025/04/08

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류	
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두		
●벌꿀을											
●호두를 제외한 견과류											
그랜드 식사 메뉴											
■スープ & フォカッチャ		■스프 & 포카치아									
季節のスープ	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. ‘드레싱, 수프’ 란을 확인해 주십시오.									
フォカッチャ	포카치아와		●	●							
■ナポリ風厚焼きピッツァ		■피자									
北海道モッツアレラチーズ入りマルゲリータ	훗카이도산 모차렐라 치즈 마르게리타	●	●	●						●캐슈	
サーモンクリームチーズのピッツァ	연어 크림 치즈 피자	●	●	●							
ピッツァハーフ＆ハーフ ハチミツ添え (マルゲリータ／クアトロ・フォルマッジ)	피자 하프앤하프 (마르게리타 & 콰트로 포르마지)	●	●	●						●캐슈 ▲벌꿀을	
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え	콰트로 포르마지		●	●						▲벌꿀을	
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツァ	가마솥에 찐 실치 제노베제 피자	●	●	●						●캐슈	
■リゾット		■리조토									
リゾットフォルマッジオ	치즈 리조또		●	●							
リゾットネーロ 〜ベネチア風イカスミのリゾット〜	베네치아풍 오징어 먹물 리조또			●							
■スパゲッティ トマトソース		■스파게티 토마토 소스									
ナポリ風ペスカトーレ 〜海の幸の漁師風トマトソース〜	나폴리풍 페스카토레			●			●				
メランザーネ 〜なすとベーコンのトマトソース〜	멜란차네 ~가지와 베이컨 토마토 소스~			●							
モッツアレラチーズとえびのトマトクリーム	모차렐라 치즈와 새우 토마토 크림 소스		●	●			●				
うにとアスパラのトマトクリーム	성게알과 아스파라거스 토마토 크림 소스		●	●							
姫鯛のブッタネスカ 〜アンチョビトマトソース〜	도미 앤초비 토마토 소스 파스타		●	●							
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨 칠리 토마토 카르보나라 파스타	●	●	●							
ブッタネスカ 〜アンチョビトマトソース〜	푸타네스카 (앤초비 토마토소스 파스타)		●	●							
■スパゲッティ ジェノベーゼ&オイル		■스파게티 제노베제 & 오일									
モッツアレラチーズとえびのジェノベーゼ	모차렐라 치즈와 새우 제노베제	●	●	●			●			●캐슈	
釜揚げしらすとブロッコリーのジェノベーゼ	가마솥에 찐 실치와 브로콜리 제노베제	●	●	●						●캐슈	
えびとアボカドのジェノベーゼ	새우와 아보카도 제노베제	●	●	●			●			●캐슈	
ボンゴレピアンコ	봉골레 비앙코			●							
ベネチア風イカスミパスタ	오징어 먹물 파스타			●							
スペシャルポパイ 〜ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ〜	시금치와 베이컨 페페론치노			●							
ベネチア風ボンゴレネーロ 〜イカスミのボンゴレ〜	베네치아풍 바지락 오징어 먹물 파스타			●							
姫鯛とアスパラのペペロンチーノ 〜アンチョビ風味〜	돔과 아스파라거스 페페론치노 ~앤초비 풍미~			●							
ショルダーベーコンのペペロンチーノ	앞다리살 베이컨 페페론치노			●							
■スパゲッティ ミートソース		■스파게티 미트 소스									
極旨ミートソース	최강의 미트 소스		●	●							
北海道モッツアレラチーズとほうれん草のミートソース	훗카이도산 모차렐라 치즈와 시금치 미트소스 파스타		●	●							
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	반숙 달걀과 시금치 미트 크림 소스	●	●	●							

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		 Egg 계란	 Milk 우유	 Wheat 밀가루	 Buckwheat 메밀	 Peanut 땅콩	 Shrimp 새우	 Crab 메밀	 Walnuts 호두	●별꼴을 ●호두를 제외한 견과류
그랜드 식사 메뉴										
■스파게티 크림 소스										
カルボナーラ	카르보나라	●	●	●						
チキンときのこのクリームソース	닭고기와 버섯 크림소스 파스타		●	●						
スモークサーモンとほうれん草のクリームソース	훈제 연어와 시금치 크림소스 파스타		●	●						
ういのカルボナーラ	성게알과 아스파라거스 카르보나라	●	●	●						
ベーコンとほうれん草のクリームソース	베이컨과 시금치 크림 소스		●	●						
■スープパスタ										
ブイヤベース風スープパスタ	부야베스풍 수프 파스타			●			●			
■스파게티 일본식 소스										
なすとベーコンの醤油バター風味	가지와 베이컨 버터 간장		●	●						
たっぷりきのこ大葉の和風	버섯 듬뿍 차조기 일본식 소스		●	●						
博多明太子といか・大葉・海苔	하카타 명란젓과 오징어		●	●						
たらこといか・大葉・海苔	명란젓과 오징어		●	●						
半熟卵と具だくさん野菜の醤油バター風味	반숙 달걀과 야채 버터 간장 파스타	●	●	●						
ホタテときのこのたらこクリーム ～シシリー風～	가리비와 버섯 명란 크림 파스타		●	●						
えびとアスパラの明太子クリーム	새우와 아스파라거스 명란 크림 소스		●	●			●			
えびときのこのたらこクリーム	새우와 버섯 명란젓 크림 파스타		●	●			●			
えびときのこの明太子クリーム	새우와 버섯 매운 명란젓 크림 파스타		●	●			●			
■파르미자노 레자노 치즈										
パルミジャーノレッジャーノリゾット	파르미자노 레자노 리조토		●	●						
パルミジャーノレッジャーノパスタ	파르미자노 레자노 파스타		●	●						
■세트 메뉴										
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●	●						
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. ‘드레싱, 수프’ 란을 확인해 주십시오.								

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용
		 卵 Egg 계란	 乳 Milk 우유	 小麦 Wheat 밀가루	 そば Buckwheat 메밀	 落花生 Peanut 땅콩	 えび Shrimp 새우	 かに Crab 메밀	 くるみ Walnuts 호두	●벌꿀을  ●호두를 제외한 견과류 
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴								
■季節のドレッシング・季節のスープ		■제철 드레싱, 제철 스프								
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	국산 당근 드레싱		●	●						
国産たまねぎドレッシング（※店内調理用）	순백 양파 드레싱			●						
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	일본식 간장 드레싱		●	●						
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）	판매용 국산 당근 드레싱			●						
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	판매용 양파 드레싱									
マッシュルームのポタージュ	버섯 포타주		●	●						
3種野菜のグリーンポタージュ （ブロッコリー・ほうれん草・グリーンピース）	3종 야채의 그린 포타주		●	●						
■その他調味料類		■그 외 조미료류								
辛味オイル	매운 기름									
パルメザンチーズ（粉チーズ）	치즈 가루		●							
粒入りマスタード	홀그레인 머스터드									
ステーキソース（シャリアピン）	스테이크 소스		●	●						
バジルソース	바질 소스	●	●	●					●캐슈	
■キッズセット		■어린이 스파게티 세트								
ミートソーススパゲッティ	미트 소스 스파게티		●	●						
クリームソーススパゲッティ	크림 소스 파스타		●	●						
ひとくちゼリー	젤리									
マンダリンオレンジジュース（100％）	만다린 오렌지 주스									
りんごジュース（100％）	사과 주스									

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2025/04/08

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●별꼴을 ●호두를 제외한 견과류	
		卵  Egg 계란	乳  Milk 우유	小麦  Wheat 밀가루	そば  Buckwheat 메밀	落花生  Peanut 땅콩	えび  Shrimp 새우	かに  Crab 메밀	くるみ  Walnuts 호두		
季節限定フードメニュー		한정 식사 메뉴									
■スパゲッティ		■스파게티									
釜揚げ桜えびと春キャベツのアンチョビソース	햇양배추와 벚꽃 새우 안초비 소스 파스타			●			●				
新じゃがいもとローストチキンのジェノベーゼ	햇감자와 로스트 치킨 바질 소스 파스타	●	●	●						●캐슈	
紅ずわい蟹とえびのオマールソース	일본 국산 홍게와 새우의 비스큐소스 파스타		●	●			●	●			
ベーコンとほうれん草のクリームソース	베이컨과 시금치 크림 소스		●	●							
えびときのこのたらこクリーム	새우와 버섯 명란젓 크림 파스타		●	●			●				
えびときのこの明太子クリーム	새우와 버섯 매운 명란젓 크림 파스타		●	●			●				
■ワインフェア 前菜		■전채									
富山県産ホタルイカのアヒージョ	도야마현산 매오징어 아히요		●	●							
スペイン産生ハム ～ハモンセラーノ～	스페인산 생 햄 ～하몬 세라노										
富山県産ホタルイカのピッツァ ～マリナラー～	도야마현산 매오징어 마리나라 피자		●	●							
若鶏の香草オープン焼き	영계 허브 오븐 구이	●	●	●							
ニュージーランド産仔羊のグリル	뉴질랜드산 양고기 그릴										

■新宿 紀伊國屋店OPEN記念 スパゲッティ	■신주쿠 한정 메뉴
新宿ミートソース	신주쿠 듬뿍 고기 미트소스 파스타, 파르미지아노 레자노 토핑

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용	
		 卵 Egg 계란	 乳 Milk 우유	 小麦 Wheat 밀가루	 そば Buckwheat 메밀	 落花生 Peanut 땅콩	 えび Shrimp 새우	 かに Crab 메밀	 くるみ Walnuts 호두	●별꿀을 	●호두를 제외한 견과류 
グランドドルチェ/ドリンクメニュー 그랜드 디저트, 음료 메뉴											
■ドルチェ		■디저트									
自家製ティラミス	티라미수	●	●	●							
ピスタチオプリン	피스타치오 푸딩		●							●아몬드 ●피스타치오	
ミルクジェラート	밀크 젤라토		●								
ドルチェ2種盛り合わせ	돌체 2종 모듬	내용에 따라 다릅니다.									
■ソフトドリンク		■소프트 드링크									
コーヒー（Hot）	커피 (따뜻한 것)										
コーヒー（Iced）	커피 (차가운 것)										
カフェラテ（Hot）	카페 라테 (따뜻한 것)		●								
カフェラテ（Iced）	카페 라테 (차가운 것)		●								
紅茶（Hot）	홍차 (따뜻한 것)		●								
紅茶（Iced）	홍차 (차가운 것)		●								
アイスウーロン茶	아이스 우롱차										
マンダリンオレンジジュース（100％）	만다린 오렌지 주스										
りんごジュース（100％）	사과 주스										
15種の有機野菜ジュース（100％）	유기농 야채 주스										
ジンジャーエール	진저 에일										
ペプシコーラ	펍시 콜라										
■コーヒーフレッシュなど		■커피 크림어 등									
コーヒーフレッシュ	커피 크림어 (커피, 아이스 음료용)		●								
スティックシュガー	설탕										
■ノンアルコールドリンク		■무알코올 음료									
赤ワインテイスト（葡萄果汁100％ジュース）	붉은 포도 주스										
白ワインテイスト（葡萄果汁100％ジュース）	흰 포도 주스										
オールフリー（アルコール0％）	무알코올 맥주										
■ビール		■맥주									
サントリー生ビール	생맥주										
オールフリー（アルコール0％）	무알코올 맥주										
■ハイボール		■하이볼									
角ハイボール	가쿠 하이볼										
ジムビームハイボール	짐 빔 하이볼										
カシスハイボール（角）	카시스 하이볼										
ジンジャーハイボール（角）	진저 하이볼										
■果実酒		■과실주									
紀州蜂蜜梅酒	기슈 벌꿀 매실주									●별꿀을	

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。（メニューの原材料と重複するものは●印で表記）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	● 벌꿀을  ● 호두를 제외한 견과류 	
		 Egg 계란	 Milk 우유	 Wheat 밀가루	 Buckwheat 메밀	 Peanut 땅콩	 Shrimp 새우	 Crab 메밀	 Walnuts 호두		
グランドドリンクメニュー		그랜드 음료 메뉴									
■ サワー		■ 사와									
イタリアンレモンサワー	이탈리안 레몬 사와										
イタリアンオレンジサワー	이탈리안 오렌지 사와										
こだわり酒場のレモンサワー	레몬 사와										
カシスサワー	카시스 사와										
ウーロンハイ	우롱 하이										
■ ハイボール・サワー（新宿紀伊國屋店）		■ 하이볼 / 사와									
角ハイボール（缶）350m l	가쿠 하이볼										
こだわり酒場のレモンサワー（缶）350m l	레몬 사와										
翠ジンソーダ（缶）350m l	진 소다										
烏龍チューハイ（缶）335m l	우롱 하이										
100%カajuanハイ りんご（缶）340m l	사과 사워										
100%カajuanハイ 白ぶどう（缶）340m l	청포도 사워										
■ カクテル		■ 칵테일									
カシスオレンジ	카시스 오렌지										
カシスウーロン	카시스 우롱										
モスコミュール	모스크바 물										
スクリュードライバー	스크루드라이버										
シャンディガフ	샌디 가프										
■ ウイスキー		■ 위스키									
角	가쿠										
ジムビーム	짐 빔										
■ スパークリングワイン		■ 스파클링 와인									
ラルス スプマンテ・ブリュット	”Larus” Spumante Brut Trebbiano										
■ 白ワイン		■ 화이트 와인									
テッレ・パッセーリ トレbbiアーノ	Terre Passeri Trebbiano										
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・トレbbiアーノ・シャルドネ	ORGANICO Trebbiano Chardonnay										
プール・マ・ギュール リースリング	Pour Ma Gueule Riesling										
カンガルー リッジ シャルドネ	Kangaroo Ridge Chardonnay										
オイスターベイ ソーヴィニヨンブラン	Oyster Bay Sauvignon Blanc										
ロバートモンダヴィ・プライベートセレクション シャルドネ	Robert Mondavi Private Selection Chardonnay										
■ 赤ワイン		■ 레드 와인									
テッレ・パッセーリ モンテブルチアーノダブルッツォ	Terre Passeri Montepulciano d’Abruzzo										
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・サンジョベーゼ	ORGANICO Sangiovese										
メルロー／ Baron Philippe de Rothschild Pays d’Oc Merlot	Baron Philippe de Rothschild Pays d’Oc Merlot										
カンガルー リッジ カベルネソーヴィニヨン	Kangaroo Ridge Cabernet Sauvignon										
オイスターベイ ピノノワール	Oyster Bay Pinot Noir										
カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニヨン	CARNIVOR CABERNET SAUVIGNON										